

Mencía Lousas Doade Tinto 75 cl



Referencia: 305213

Precio: 21,76 €

Descripción:

Doade (a veces etiquetado como *Doad*) es uno de los vinos más representativos del proyecto **Envínate**, elaborado en la parroquia de **Doade**, subzona **Amandi** de la **Ribeira Sacra**. Aunque procede de viñedos protegidos dentro de la denominación, se etiqueta como vino sin D.O., manteniendo así la libertad creativa del proyecto.

Se elabora mayoritariamente con **Mencía (alrededor del 90%)**, acompañada de variedades autóctonas como **Brancellao, Merenzao, Garnacha Tintorera y Grao Negro**. Los viñedos tienen entre **20 y 65 años**, plantados en suelos de **esquistos, gneis y cuarzo**, que aportan frescura y mineralidad.

La vinificación incluye una **fermentación con racimos enteros (40–100%) en depósitos abiertos**, con maceraciones de 25–30 días y suaves bazuqueos. No se realiza filtración ni clarificación. La fermentación maloláctica ocurre en **barricas usadas de roble francés**, donde el vino permanece **11 meses sobre lías**, sin trasiegos y con un uso mínimo de sulfitos.

En cata, se distingue por su **frescura balsámica y aromas de fruta roja madura, flores y minerales**, evocando la esencia del granito húmedo. En boca es **sedoso, de acidez vibrante y taninos finos**, con una textura elegante y un final persistente y fresco, recordando a vinos de corte borgoñón o del Ródano Norte.

Reconocido internacionalmente, ha recibido valoraciones entre **94 y 95 puntos en The Wine Advocate (añada 2022)**, confirmando su equilibrio y su capacidad de transmitir el terroir de Doade.

Maridaje recomendado: Carnes de caza ligera, arroces marineros, embutidos, guisos especiados y quesos de pasta blanda con carácter mineral.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto de aldea

Distribuciones Sangil

Ficha de producto

Variedades: ~90% Mencía + Brancellao, Merenzao, Garnacha Tintorera, Grao Negro

Viñedo: Doade (Amandi, Ribeira Sacra), 20–65 años

Suelo: Esquistos, gneis y cuarzo

Vendimia: Manual, selección por parcelas

Elaboración: Fermentación con racimos enteros (40–100%), maceración 25–30 días

Crianza: 11 meses en barricas usadas de roble francés, sobre lías, sin trasiegos

Grado alcohólico: 12,5–13% vol.

Temperatura de servicio: 14–16 °C

Producción: Limitada

Bodega: Envínate